

| | |
|---|-------------|
| 2016 AS Pinot „Kap“ Brut | 1 dl € 4,90 |
| 2015 JH Spätburgunder Weißherbst Edelsüß <i>Besondere Auslese</i> | 5 cl € 5,50 |
| 2016 AS Weißer Burgunder QbA trocken | ¼ 1 € 6,00 |
| 2015 IW Grauer Burgunder Spätlese trocken <i>KapEco -aus ökologischem Anbau</i> | ¼ 1 € 9,50 |
| 2016 AS Grauer Burgunder QbA trocken | ¼ 1 € 6,00 |
| 2015 AS Spätburgunder Rosé QbA trocken | ¼ 1 € 6,00 |
| | |
| 2013 WK Spätburgunder Rotwein <i>KapEco -aus ökologischem Anbau</i> | ¼ 1 € 11,00 |
| 2015 BS Spätburgunder Rotwein <i>Barrique Cuvée „E“ KapEco -aus ökologischem Anbau</i> | ¼ 1 € 18,00 |
| | |
| 2014 BS Weißer Burgunder Spätlese trocken <i>KapEco -aus ökologischem Anbau</i> | 1 dl € 6,00 |

Menüpreis € 59,00

Das Menü mit jeweils 1dl (5cl Süßweine) der angegebenen Weinen zu jedem Gang € 94,00

Diese Genussvariante können wir nur Tischweise servieren

Alle Weine Sonderfüllung KAPUZINERGARTEN

AS Achkarrer Schlossberg WG Achkarren , BS Bischoffinger Wgut Abril,

IW Ihringer Winklerberg Wgut Lay, WK Wasenweiler Kreuzhalde Wgut Zähringer,

**ROMANTISCHES AMUSE-BOUCHE MENÜ
 ZUM CANDLE-LIGHT-DINNER**

begleitet von Gitarrenmusik durch Mimmo di Lipari

Amuse-Gueule: Gravad-Lachs-Rose
-la rose de saumon-



Liebesapfel mit Gänseleber gefüllt
-la pomme d'amour au foie gras d'oie-



feine Nüdeli in Trüffelcrème
-les nouillettes à la crème de truffes-



Jakobsmuschel und Riesengarnelenschwanz
 mit Hummersauce, Quinoa
*-les coquilles St. Jacques et gambas,
 sur sc. homardine, quinoa-*



Kalbsmedaillon mit sanftem Poulardenherz
 dazu Kokos-Rosmarinsauce
 und gewürzter Schokoladensauce
*-le filet mignon de veau au coeur tendre de poularde,
 sc. noix de coco et sc. chocolat épicée-*



„Spaziergang zu Zweit“ zur Käsewelt
-„la promenade à deux“ vers le buffet de fromages au lait cru -



Das Beste aus unserer Patisserie
-la meilleure de la pâtisserie-

am Samstag, den 3. März 2018
 im KAPUZINERGARTEN zu Breisach am Rhein